

DARPOL

Stawiamy na JAKOŚĆ!



Katalog produktów

Komponenty i dodatki do pieczywa!



P.P.H.U. DARPOL jest polską firmą zajmującą się produkcją mieszanek przyprawowych i środków funkcjonalnych do przemysłu mięsnego. Na rynku istniejemy od 1997r, rozwijamy się dynamicznie, ciągle poszerzając naszą ofertę, czego dowodem jest, iż od 2014r zajmujemy się produkcją i dystrybucją komponentów i dodatków do przemysłu piekarskiego. Naszym klientom gwarantujemy najwyższą jakość naszych produktów. Przy produkcji produktów przestrzegamy wyjątkowo rygorystycznych wymogów jakościowych, narzucając je także naszym partnerom. Gwarancja najwyższej jakości produktów potwierdzona certyfikatem IFS Food. Pracujemy zgodnie z wytycznymi

HACCP. Gama produktów w pełni zróżnicowana tak, by każdy potencjalny klient znalazł produkt odpowiadający swoim potrzebą. Gotowi jesteśmy dostosować się do wymagań każdego klienta indywidualnie. Nasze regionalne zespoły technologiczne , przy wsparciu kompetentnej kadry Działu Obsługi Klienta działają na terenie całej Polski.

Dysponujemy własną niezawodną dystrybucją obejmującą swym zasięgiem terytorium naszego kraju. Poszczególne procedury systemu logistyki zostały dopracowane perfekcyjnie. Dzięki nim gwarantujemy krótkie terminy realizacji zamówień oraz kontroli asortymentu od początku produkcji aż do momentu dostawy do klienta. W ten sposób zapewniamy naszym klientom znaczną przewagę nad konkurencją. Nasi technolodzy pozostają do Państwa dyspozycji i są gotowi przeprowadzić wdrożenia technologiczne dla Państwa i Państwa pracowników.

Zapraszamy do współpracy!

POLEPSZACZE

Polepszanie jakości pieczywa jest znane od bardzo dawna, a w dobie automatyzacji produkcji polepszacz nabrał szczególnego znaczenia w piekarnictwie. Celem stosowania polepszaczy jest uproszczenie procesów technologicznych i zachowanie powtarzalności produktu. Polepszacz niweluje zmiany jakościowe surowców oraz wahania parametrów technologicznych. Potrzebę stosowania polepszaczy wymuszają także nowe metody i receptury technologiczne. Proponujemy Państwu polepszacze firmy Darpol, które można stosować zarówno na liniach automatycznych jak i na liniach rzemieślniczych.



MIESZANKI PIEKARNICZE

Stosowanie mieszanek piekarniczych jest powszechnie znane. Pęd życia powoduje, że mieszanki nabrały szczególnego znaczenia przy produkcji piekarniczej. Mieszanki piekarnicze zapewniają bardzo szybkie wdrożenie nowego produktu w danej piekarni. W znaczący sposób urozmaicają asortyment piekarni, co powoduje zadowolenie konsumentów i wzrost sprzedaży. Stosowanie mieszanek w znacznym stopniu skraca proces technologiczny oraz zapewnia powtarzalność produktów pod względem smakowym jak i jakościowym. Mieszanki piekarnicze umożliwiają wytworzenie produktów funkcjonalnych zawierających wiele składników odżywczych. Produkujemy mieszanki z tzw. „czystą etykietą”. Firma Darpol do potrzeb klienta podchodzi indywidualnie, co sprawia że klient jest usatysfakcjonowany.



Bułka owsiana



Opis:

Jest produktem chętnie kupowanym i poszukiwanym przez klientów ze względów smakowych jak i zdrowotnych. Jest źródłem węglowodanów oraz dużej ilości błonnika. Bułka bardzo sycąca. Posiada dużo witamin grupy B/B1, B2, B6, B12. Po wypieku długo zachowuje świeżość. Idealna na śniadanie. Świetnie komponuje się z wędliną, serem jak i konfiturą. Znakomita baza pod kanapki.

Receptura:

Mąka pszenna 500	55 kg
Mąka pszenna 1850	10 kg
MIX	35 kg
Drożdże	4 kg
Woda	65 kg
Ciasto	169 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	24-26°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka	ok. 80 g
Garowanie	40 min
Czas pieczenia	12 min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

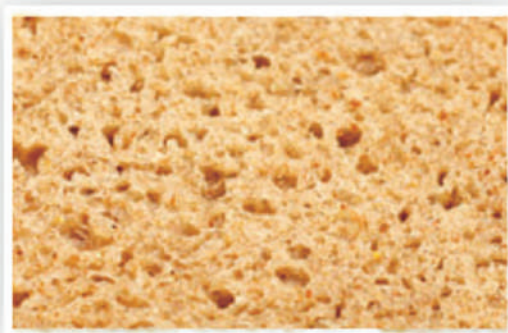
Składniki:

płatki owsiane, mąka żytnia, sól, słód jęczmienny, gluten, cukier, kwas askorbinowy, enzym ksylanaza, enzym amylaza

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem

6% polepszacz do grahamki



Opis:

Polepszacz umożliwiający produkcję grahamki metodą jednofazową bez stosowania rozczyńców. Produkt długo zachowuje świeżość.

Polepszacz idealny do produkcji pieczywa zapiekanego i mrożonego.

Receptura:

Mąka pszenna 550	50 kg
Mąka pszenna 1850	50 kg
MIX	6 kg
Drożdże	3 kg
Sól	2,1 kg
Woda	65 kg
Ciasto	176,1 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	24°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka	ok. 80 g
Garowanie	40 min
Czas pieczenia	12 min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Płatki ziemniaczane, gluten, suchy kwas pszenny, mąka pszenna, słód jęczmienny, enzym amylaza, enzym ksylanaza, glukoza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem

Bułka z oregano



Opis:

Delikatna pszenna bułka. Porowata struktura miękkiszu uzyskiwana jest dzięki oryginalnej recepturze. Wilgotna struktura ciasta sprawia, że jest wyjątkowe i dlatego utrzymuje swą świeżość. Produkt utrzymuje wspaniały smak i intensywny aromat przez długi czas po wypieku. Idealny do kompozycji kanapkowych.

Receptura:

Mąka pszenna 550	100 kg
MIX	15 kg
Drożdże	3 kg
Olej	2 kg
Woda	70 kg
Ciasto	190 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	8 min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	45 min
Naważka	ok. 80 g
Garowanie	50 min
Czas pieczenia	15 min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Płatki ziemniaczane, mąka pszenna, sól, suchy kwas pszenny, gluten, słód pszenny, lecytyna sojowa, oregano, glukoza, słód jęczmienny, kwas askorbinowy, enzym amylaza, enzym ksylanaza

Uwagi:

- olej dodać na 2 minuty przed końcem mieszania
- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 5 minut przed końcem wypieku zerwać luft

0,5% polepszacz do pieczywa mieszanego



Opis:

Znakomity polepszacz do pieczywa mieszanego, sprawdza się na liniach mechanicznych jak i rzemieślniczych.

Dozowanie 0,5 kg polepszacza na 100 kg mąki.

Receptura:

Mąka pszenna 750	80 kg
Mąka żytnia 720	20 kg
MIX	0,5 kg
Drożdże	3 kg
Sól	2 kg
Kwas w paście	2 kg
Woda	55 kg
Ciasto	162,5 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	28-30°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka	ok. 580 g
Garowanie	40 min
Czas pieczenia	40 min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Mąka pszenna, kwas cytrynowy, ksylanaza, amylaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem

0,5% polepszacz do pieczywa pszennego



Opis:

Znakomity polepszacz do pieczywa pszennego, sprawdza się na liniach mechanicznych jak i rzemieślniczych.

Dozowanie 0,5 kg polepszacza na 100 kg mąki.

Receptura:

Mąka pszenna 500	100 kg
Drożdże	3 kg
Margaryna	2 kg
Sól	2 kg
MIX	0,5 kg
Woda	55 kg
Ciasto	162,5 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	24-26°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka	ok. 60 g
Garowanie	50 min
Czas pieczenia	12 min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	200°C

Składniki:

Glukoza, mąka pszenna, amylaza
ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem

5% polepszacz do chleba żytniego



Opis:

Chleb żytni jest pieczywem treściwym. Ma bardzo dobry wpływ na samopoczucie. Często stosowany przy diecie odchudzającej. Pozytywnie wpływa na przemianę materii. Powoduje wrażenie „uczucia napełnienia”. Zmniejsza stężenie „złego cholesterolu”. Znakomity dodatek do zup.

Receptura:

Mąka żytnia	60 kg
Naturalny kwas piekarski	70 kg
MIX	5 kg
Drożdże	3 kg
Sól	2,3 kg
Woda	55 kg
Ciasto	195,3 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	4 min
Szybkie obroty	4 min
Temperatura ciasta	28-30°C
Leżakowanie ciasta	15 min
Naważka	ok. 570 g
Garowanie	45 min
Czas pieczenia	45 min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Gluten, mąka żytnia, glukoza, lecytyna sojowa na nośniku, cukier, enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- po okresie leżakowania, ciasto podzielić na kęsy i umieścić w foremkach
- po 2 minutach zerwać luft i wypiekać przy otwartym lufcie

5% polepszacz do Ciabatty



Opis:

Ciabatta jest pieczywem chętnie poszukiwanym przez klientów na półce sklepowej. Świetnie smakuje z masłem, sałatą, wędliną, serem, oliwą z oliwek. Jest doskonałym dodatkiem do zup i jako podstawa do zapiekanek.

Receptura:

Mąka pszenna 500	100 kg
MIX	5 kg
Drożdże	3 kg
Sól	2 kg
Olej	2 kg
Woda	70 kg
Ciasto	182 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	5 min
Szybkie obroty	10 min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	60 min
Naważka	ok. 90 g
Garowanie	40 min
Czas pieczenia	15 min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Suchy kwas pszenny, mąka pszenna, gluten, słód pszenny, glukoza, guma guar, kwas cytrynowy, guma ksantanowa, enzym amylaza, enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- olej dodać na 2 minuty przed końcem mieszania
- po leżakowaniu ciasto należy rozwałkować na 1 cm
- wycinać skrobką prostokątne kęsy
- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 3 minuty przed końcem wypieku zerwać luft
- temp. 22°C - 90 min. leżakowania
- temp. 23°C - 75 min. leżakowania
- temp. 24°C - 60 min. leżakowania

5% polepszacz do ciast luźnych



Opis:

Jego stosowanie do produkcji bagietek, pół bagietek, bułek pozwala uzyskać znakomity efekt, charakteryzujący się miękką i dobrze wybarwioną skórą. Uzyskujemy pulchny i delikatny miękisz.

Odporny na wahania jakościowe mąki.

Nadaje się również do produkcji ciabatty.

Receptura:

Mąka pszenna 500	100 kg
MIX	5 kg
Drożdże	3 kg
Sól	2 kg
Woda	70 kg
Ciasto	180 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	5 min
Szybkie obroty	8 min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	45 min
Naważka	ok. 90 g
Garowanie	50 min
Czas pieczenia	15 min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Płatki ziemniaczane, mąka pszenna, sól, suchy kwas pszenny, gluten, słód pszenny, lecytyna sojowa, glukoza, słód jęczmienny, kwas askorbinowy, enzym amylaza, enzym ksylanaza

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 5 minut przed końcem wypieku zerwać luft

Bułka ciemna ze słonecznikiem



Opis:

Ulubiona przez konsumentów, posiada dużą ilość witamin grupy B, witaminy A, E oraz żelaza. Dodatek nasion wzbogaca pieczywo w nienasycone kwasy tłuszczowe. Smaczna o delikatnym aromacie. Idealna do kanapek.

Receptura:

Mąka pszenna 550	100 kg
Słonecznik łuskany	40 kg
MIX	25 kg
Drożdże	4 kg
Woda	78 kg
Ciasto	247 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	24-26°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka	ok. 80 g
Garowanie	45 min
Czas pieczenia	20 min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	220°C

Składniki:

mąka żytnia, mąka pszenna,
słód jęczmienny, sól, gluten,
kminek mielony, enzym amylaza,
enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- słonecznik należy namoczyć w wodzie 30 min. przed wytwarzaniem ciasta
- wypiekać z obfitym zaparowaniem

Bułka drożdżowa



Opis:

Pulchna, miękka nie za słodka bułka, która świetnie komponuje się z dżemem, konfiturami czy miodem. Smakuje też z żółtym serem czy twarożkiem. Można ją podawać jako ciastko do kawy czy herbaty. Jest znakomitą przekąską w szkole i pracy. Idealna na pierwsze śniadanie.

Receptura:

Mąka pszenna 500	100 kg
Cukier	15 kg
Jaja	15 kg
Margaryna	15 kg
Drożdże	6 kg
MIX	2 kg
Woda	35 kg
Sól	1 kg
Ciasto	189 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	7 min
Temperatura ciasta	27°C
Leżakowanie ciasta	30 min
Naważka	ok. 80 g
Garowanie	40 min
Czas pieczenia	20 min
Temperatura pieca	200°C
Temperatura końcowa pieca	180°C

Składniki:

Mąka pszenna, glukoza, ekstrakt z krokosza barwierskiego, aromat waniliowy, aromat pomarańczowy, kwas askorbinowy, amylaza, ksylanaza

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem

Bułka korzenna



Opis:

Jest to smaczna, mięciutka, aromatyczna bułka o wilgotnym miąkszu, która po wypieku długo zachowuje świeżość i aromat. Chętnie kupowana przez konsumentów. Pyszna zarówno z samym masełkiem jak i z ulubionymi dodatkami, ale równie smaczna bez żadnych dodatków. Doskonale komponuje się z serami, idealna baza na kanapki zarówno na słodko jak i słono.

Receptura:

Mąka pszenna 550	100 kg
MIX	15 kg
Drożdże	3 kg
Olej	2 kg
Woda	70 kg
Ciasto	190 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	8 min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	45 min
Naważka	ok. 80 g
Garowanie	50 min
Czas pieczenia	15 min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Płatki ziemniaczane, sól, suchy kwas pszenny, mąka pszenna, słód pszenny, gluten, glukoza, słód jęczmienny, przyprawy, amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- olej dodać na 2 minuty przed końcem mieszania
- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 5 minut przed końcem wypieku zerwać luft

Chleb gospodarza



Opis:

Chleb o niepowtarzalnym smaku i bardzo delikatnym mięszu. Chętnie kupowany przez konsumentów. Dodatkowym atutem są walory odżywcze. Chleb po wypieku zachowuje długo świeżość. Idealny dodatek do zup.

Receptura:

Mąka pszenna 750	50 kg
Mąka pszenna 1850	25 kg
Mąka żytnia 720	25 kg
MIX	15 kg
Drożdże	4 kg
Woda	65 kg
Ciasto	184 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	28-30°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka	ok. 580 g
Garowanie	45 min
Czas pieczenia	45 min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Odtłuszczone mleko w proszku, suchy kwas żytni, sól, mąka pszenna, gluten, lecytyna sojowa, enzym amylaza, enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 10 minut przed końcem wypieku zerwać luft

Bułka wieloziarnista



Opis:

Użyte ziarna są bogate w wiele cennych substancji odżywczych i czynią bułkę bardziej luksusową. Z roku na rok zdobywa coraz większe uznanie klientów i stanowi znaczny udział w sprzedaży. Posiada bardzo delikatny miękisz pszenny. Smaczna i zdrowa baza do niebanalnej kanapki zarówno na słodko i słono.

Receptura:

Mąka pszenna 550	100 kg
MIX	50 kg
Drożdże	5 kg
Woda	85 kg
Ciasto	240 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	8 min
Temperatura ciasta	24-26°C
Leżakowanie ciasta	15 min
Naważka	ok. 80 g
Garowanie	40 min
Czas pieczenia	20 min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	220°C

Składniki:

Soja łamana, siemię lniane, płatki żytnie, słonecznik łuskany, słód jęczmienny, sól, gluten, suchy kwas pszenny, cukier, glukoza, lecytyna sojowa, enzym amylaza, enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- mieszankę należy namoczyć w wodzie 30 min. przed wytwarzaniem ciasta
- wypiekać z obfitym zaparowaniem 5 minut przed końcem wypieku zerwać luft

Bułka z pomidorami



Opis:

Jest pyszna, mięciutka aromatyczna o wilgotnym miąższu bułka, która szybko znajduje swoich konsumentów. Pachnąca pomidorami i o lekko pomidorowym kolorze, doskonale komponuje się z wędliną jak i serami.

Receptura:

Mąka pszenna	100 kg
MIX	20 kg
Drożdże	4 kg
Woda	72 kg
Ciasto	196 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	5 min
Szybkie obroty	8 min
Temperatura ciasta	24°C
Leżakowanie ciasta	30 min
Naważka	ok. 80 g
Garowanie	50 min
Czas pieczenia	15 min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Mąka pszenna, suszone pomidory, sól, gluten, suchy kwas pszenny, glukoza, bazylia, oregano, tymianek, kwas askorbinowy, enzym amylaza, enzym ksylanaza,

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem

Chleb bezglutenowy



Opis:

Produkt bezglutenowy ma zastosowanie dla osób z nadwrażliwością na gluten i osób chorych na celiakię. Większość produktów bezglutenowych jest uboga w żelazo, witaminy grupy B oraz błonnik pokarmowy. Pieczywo bezglutenowe charakteryzuje się neutralnym smakiem, co pozwala na kompozycje kanapkowe zarówno na słono i słodko. Pieczywo bardzo delikatne i lekkostrawne.

Receptura:

MIX	100 kg
Drożdże	3,4 kg
Olej	4,2 kg
Woda	110 kg
Ciasto	217,6 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	28°C
Leżakowanie ciasta	15 min
Naważka	ok. 580 g
Garowanie	50 min
Czas pieczenia	45 min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, błonnik roślinny, mąka gryczana, albumina, sól, glukoza, kwas mlekowy, kwas octowy

Uwagi:

- olej dodać na 2 minuty przed końcem mieszania
- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- po 2 minutach zerwać luft
- 10 minut przed końcem wypieku zerwać luft

Chleb bułgarski



Opis:

Wyśmienity dodatek do zup i sałatek, jest doskonałym uzupełnieniem kanapek i potraw grillowanych. Zawartość soi w cieście zapobiega wysychaniu i gwarantuje świeżość przez długi czas. Dobrze przyprawiony solą, czubrycą, soją, papryką. Może stanowić danie same w sobie. Daje możliwość stworzenia smacznych kanapek.

Receptura:

Mąka pszenna 750	75 kg
Mąka żytnia 720	25 kg
MIX	20 kg
Drożdże	4 kg
Woda	72 kg
Ciasto	196 kg

Składniki:

Soja łamana, suszona papryka, sól, gluten, suchy kwas żytni, czubryca, słód jęczmienny, mąka pszenna, glukoza, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, enzym amylaza, enzym ksylanaza

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	28°C
Leżakowanie ciasta	15 min
Naważka	ok. 470 g
Garowanie	50 min
Czas pieczenia	35 min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	220°C

Uwagi:

- mieszankę należy namoczyć w wodzie 30 minut przed wytwarzaniem ciasta
- wypiekać z obfitym zaparowaniem

Bułka orkiszowa



Opis:

Bułka orkiszowa to produkt, który jest chętnie kupowany przez klientów. Jej specyficzny aromat, miękkość miąższu oraz barwa powoduje, że jest ciekawym wyróżniającym się pieczywem na półkach sklepowych. Po wypieku długo zachowuje świeżość. Daje się obrabiać na liniach automatycznych jak i rzemieślniczych. Osoby które nie tolerują mąki pszennej mogą bez obaw spożywać wypieki z mąki orkiszowej. Mąka orkiszowa nie jest szeroko dostępna, ze względu na specyfikację uprawy. Stanowi ona idealną podstawę pierwszego śniadania.

Receptura:

Mąka pszenna 500	65 kg
Mąka pszenna 1850	10 kg
MIX	35 kg
Drożdże	4 kg
Woda	60 kg
Ciasto	174 kg

Składniki:

Mąka orkiszowa, płatki ziemniaczane, sól, mąka pszenna, słód jęczmienny, glukoza, kwas askorbinowy, amylaza, ksylanaza,

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	8 min
Temperatura ciasta	24-26°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka	ok. 80 g
Garowanie	40 min
Czas pieczenia	12 min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem

Chleb gryczany



Opis:

Mąkę gryczaną, z której przygotowywany jest chleb otrzymuje się poprzez zmielenie nasion gryki. Dodanie jej do chleba, zwiększa jego wartości odżywcze, przedłuża trwałość oraz wzbogaci smak z nutą goryczki. Gryka nie zawiera glutenu, lecz posiada białka, które obniżają poziom cholesterolu we krwi. Poprawia pracę przewodu pokarmowego.

Receptura:

Mąka pszenna typ 750	9.26 kg
Mieszanka gryczana	9.26 kg
Woda	ok. 6 kg
Drożdże	0.4 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	4 - 5 min
Czas spoczynku	10 min
Temperatura wody	27°C

Składniki:

Mąka pszenna, mąka gryczana, płatki pszenne, groch prażony, zakwas pszenny suchy, sól

Chleb pszenno-jęczmienny



Opis:

W celu podniesienia wartości pieczywa pszennego dodano mąki jęczmiennej. Mąka jęczmienna charakteryzuje się dużą zawartością błonnika pokarmowego. Obniża ryzyko zachorowań na cukrzycę. Spożywanie tego typu pieczywa w pewnym stopniu przyczynia się do dłuższego zachowania zdrowia. Mąka jęczmienna ponadto wzbogaca smak pieczywa. Pieczywo polecane przez dietetyków. Idealny do zup i sałatek.

Receptura:

Mąka pszenna 550	100 kg
MIX	30 kg
Drożdże	3 kg
Woda	80 kg
Ciasto	213 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	8 min
Temperatura ciasta	26°C
Leżakowanie ciasta	30 min
Naważka	ok. 470 g
Garowanie	50 min
Czas pieczenia	35 min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Płatki jęczmienne rozdrobnione, sól, gluten, suchy kwas pszenny, lecytyna sojowa, oregano, czosnek granulowany, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, enzym amylaza, enzym ksylanaza

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 10 minut przed końcem wypieku zerwać luft

Chleb wieloziarnisty bez mąki



Opis:

Jest to rewelacyjny chleb o dużych walorach zdrowotnych. Chleb, który nie ma mąki i drożdży. Polecany przez dietetyków osobom odchudzającym się i nie tylko. Ze względu na swą specyfikę zdobywa coraz większe uznanie wśród konsumentów. Chleb treściwy, składa się praktycznie z samych ziaren, bogaty w białko. Zaleca się wypiek w formach podłużnych co pozwala uzyskać chleb w kształcie „batona”. Idealna baza do kanapek na słodko i słono.

Receptura:

MIX	100 kg
Pestka dyni	15 kg
Ziarno słonecznika	8 kg
Olej roślinny	9 kg
Miód sztuczny	9 kg
Sól	2,5 kg
Woda	95 kg
Ciasto	238,5 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	3 min
Temperatura ciasta	25°C
Leżakowanie ciasta	60 min
Naważka	ok. 400 g
Czas pieczenia	60 min
Temperatura pieca	180°C
Temperatura końcowa pieca	170°C

Składniki:

Płatki owsiane, słonecznik łuskany, siemę lnu, płatki sojowe, błonnik roślinny, płatki orkiszowe, płatki żytnie, dynia łuskana, sezam, przyprawa mielona

Uwagi:

- ciasto należy leżakować w formach przez 60 minut
- piec bez zaparowania
- 10 minut przed końcem wypieku zerwać luft

Chleb z gór



Opis:

Pieczyno obecnie bardzo modne i poszukiwane przez konsumentów. Po wypieku ma czarujący wygląd i wymyślne spękania skóry. Lekko kwaśny, świetny dodatek do sałatek i kanapek na słodko jak i słono.

Receptura:

Mąka pszenna 550	100 kg
MIX	15 kg
Drożdże	3 kg
Olej	2 kg
Woda	75 kg
Ciasto	195 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	5 min
Szybkie obroty	15 min
Temperatura ciasta	24°C
Leżakowanie ciasta	90 min
Naważka	ok. 470 g
Garowanie	15 min
Czas pieczenia	35 min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Mąka pszenna, odtłuszczone mleko w proszku, sól, gluten, suchy kwas pszenny, słód pszenny jasny, lecytyna sojowa, słód jęczmienny, glukoza, kwas cytrynowy, kminek mielony, enzym amylaza, enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- olej dodać na 2 minuty przed końcem mieszania
- ciasto należy leżakować na stole przez ok. 90 minut
- wycinać podłużne kawałki ciasta, a następnie skręcić spiralnie na obu końcach
- skręcone kęsy ciasta garować przez 15 minut w garowni
- 5 minut przed końcem wypieku zerwać luft

Chleb z soją



Opis:

Doskonały dla osób dbających o zdrowie ze względu na dużą zawartość soi. Dostarcza organizmowi pełnowartościowego białka. Doskonale wpływa na przemianę materii. Chleb na zakwasie. Długo zachowuje świeżość, a wyjątkowe walory smakowe znakomicie komponują się z zupami i sałatkami. Jest świetną bazą dla zdrowych i smacznych kanapek.

Receptura:

Mąka pszenna 750	75 kg
Mąka żytnia 720	25 kg
MIX	25 kg
Drożdże	4 kg
Woda	75 kg
Ciasto	204 kg

Składniki:

Soja łamana, mąka pszenna, sól, suchy kwas żytni, gluten, słód jęczmienny, glukoza, kolendra mielona, kminek mielony, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, enzym amylaza, enzym ksylanaza

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	28°C
Leżakowanie ciasta	15 min
Naważka	ok. 580 g
Garowanie	50 min
Czas pieczenia	40 min
Temperatura pieca	230°C
Temperatura końcowa pieca	220°C

Uwagi:

- mieszankę należy namoczyć w wodzie 30 minut przed mieszaniem
- wypiekać z obfitym zaparowaniem

Chleb z wiejskiej chaty

na naturalnym zakwasie



Opis:

Chleb pszenno-żytni przygotowany według staropolskiej receptury. Naturalnie popękana, gruba skórka oraz posypka z mąki nadają produktowi szlachetny, rustykalny wygląd. Chleb się nie kruszy i długo po wypieku utrzymuje świeżość. Ma piękny naturalny zapach. Szczególnie polecany osobom, które tęsknią za smakiem prawdziwego, domowego chleba. Chleb idealny do zup i kanapek.

Receptura:

Mąka pszenna 750	55 kg
Naturalny kwas żytni	85 kg
MIX	5 kg
Drożdże	3 kg
Woda	30 kg
Ciasto	178 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	10 min
Temperatura ciasta	27-28°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka	ok. 580 g
Garowanie	40 min
Czas pieczenia	40 min
Temperatura pieca	210°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Mąka pszenna, sól pszenny, sól, amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- luft zerwać po 5 minutach
- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 10 minut przed końcem wypieku zerwać luft

Chleb z wiejskiej chaty



Opis:

Chleb pszenno-żytni przygotowany według staropolskiej receptury. Naturalnie popękana, gruba skórka oraz posypka z mąki nadają produktowi szlachetny, rustykalny wygląd. Chleb się nie kruszy i długo po wypieku utrzymuje świeżość. Ma piękny naturalny zapach. Szczególnie polecany osobom, które tęsknią za smakiem prawdziwego, domowego chleba. Chleb idealny do zup i kanapek.

Receptura:

Mąka pszenna 750	55 kg
Mąka żytnia 720	45 kg
MIX	15 kg
Drożdże	4 kg
Woda	70 kg
Ciasto	189 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	10 min
Temperatura ciasta	27-28°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka	ok. 580 g
Garowanie	40 min
Czas pieczenia	40 min
Temperatura pieca	210°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Suchy kwas żytni, mąka pszenna, sól pszenny, sól, amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 10 minut przed końcem wypieku zerwać luft
- luft zerwać po 5 minutach

Chleb żytni pełnoziarnisty



Opis:

Chleb żytni pełnoziarnisty, który posiada ziarna słonecznika łuskanego wzbogacając pieczywo w nienasycone kwasy tłuszczowe. Posiada po wypieku piękną barwę, a w miększu widać sporą ilość nasion słonecznika. Pozytywnie wpływa na przemianę materii. Jest pieczywem treściwym, co powoduje wrażenie „uczucia napełnienia”. Zmniejsza stężenie „złego cholesterolu”. Zalecany wypiek w formach udekorowanych na zewnątrz ziarnami słonecznika co jest jego dodatkowym atutem. Znakomity dodatek do zup.

Receptura:

Mąka żytnia	50 kg
Naturalny kwas piekarski	80 kg
Słonecznik łuskany	70 kg
MIX	20 kg
Drożdże	5 kg
Woda	85 kg
Ciasto	310 kg

Składniki:

Gluten, sól jęczmienny, sól, mąka żytnia, suchy kwas żytni, lecytyna sojowa, cukier, glukoza, enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	4 min
Szybkie obroty	4 min
Temperatura ciasta	28-30°C
Leżakowanie ciasta	20 min
Naważka	ok. 680 g
Garowanie	45 min
Czas pieczenia	50 min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Uwagi:

- mieszankę należy namoczyć w wodzie 30 min. przed wytwarzaniem ciasta
- po okresie leżakowania, ciasto podzielić na kęsy i umieścić w foremkach
- po 2 minutach zerwać luft i wypiekać przy otwartym lufcie

Chleb orkiszowy



Opis:

Pieczywo tworzone z orkisz, który posiada wyjątkowe walory odżywcze. Sam orkisz to nic innego jak odmiana pszenicy, która przez długie lata nie została zmodyfikowana. Charakteryzuje się dużą zawartością białka oraz błonnika pokarmowego. Jest to chleb lekki, który zachowuje długo swą świeżość po wypieku.

Receptura:

Mąka pszenna typ 750	8.41 kg
Mieszanka orkiszowa	8.41 kg
Woda	ok. 6 kg
Drożdże	0.5 kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	4 min
Szybkie obroty	3 - 4 min
Czas spoczynku	15 min
Temperatura wody	24°C

Składniki:

Mąka pszenna, mąka orkiszowa, słonecznik, zioła prowansalskie, płatki orkisz, zakwas żytni suchy, sól.

Chleb kresowy



Opis:

Pełnoziarniste pieczywo pszenno-żytnie. Charakteryzuje się wysoką zawartością błonnika pokarmowego. Chleb ten wzbogacony jest o zioła, które wpływają na prawidłowe funkcjonowanie układu pokarmowego.

Receptura:

Mąka pszenna 750	30 kg
Naturalny kwas żytni	15 kg
Bułka tarta	5 kg
MIX	11.5 kg
Drożdże	1.5 kg
Woda	34 kg
Ciasto	97 kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	3 - 4 min
Czas spoczynku	10 min
Temperatura wody	27°C

Składniki:

Mąka pszenna, woda, kwas naturalny (mąka żytnia, woda), mieszanka piekarnicza (mąka żytnia, sól, przyprawy), drożdże

Chleb dyniowy



Opis:

Chleb dyniowy jest to idealna odskocznia od tradycyjnego chleba ! Miękki, wilgotny w środku oraz chrupiący na wierzchu. Zawierający pestki dyni zarówno w środku jak i posypany nimi. Oryginalny, słodkawy posmak.

Receptura:

Mąka pszenna typ 750	7.135 kg
Mieszanka dyniowa	7.135 kg
Woda	5.4 kg
Drożdże	0.5 kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	4 - 5 min
Czas spoczynku	10 min
Temperatura wody	27°C

Składniki:

Mąka pszenna, sól jasna, ziarno dyni, mąka żytnia, zakwas żytni suchy, sól



Polepszacze do pieczywa

Opis:

Bardzo wydajny polepszacz do pieczywa pszennego, zapewniający ciastu stabilność. Może być wykorzystywany na liniach do bułek, jak również w produkcji rzemieślniczej.

Parametry:

Czas mieszania	miesiarka spiralna
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	26°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka presy	2400 g
Garowanie	35-40 min
Czas pieczenia	16 min
Temperatura pieca	250°C

Składniki:

Mąka pszenna, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy

Morgan Duo



Polepszacze do pieczywa

Opis:

Uniwersalny polepszacz do pieczywa mieszanego. Zapewnia świeżość produktu po wypieku przez długi czas. Zwiększa objętość, a także zapewnia stabilność ciasta.

Parametry:

Czas mieszania	miesiarka spiralna
Wolne obroty	4 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	24°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka presy	550 g
Garowanie	35 min
Temperatura pieca	250°C

Składniki:

mąka pszenna, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy, Witamina C



Polepszacze do pieczywa

Opis:

Polepszacz do pieczywa pszennego jak i mieszanego. Może być wykorzystywany w obróbce ręcznej jak i maszynowej. Zwiększa objętość ciasta oraz zapewnia jego stabilność.

Parametry:

Czas mieszania	miesiarka spiralna
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	26°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka presy	2400 g
Garowanie	35-40 min
Czas pieczenia	16 min
Temperatura pieca	250°C

Składniki:

mąka pszenna, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy

Morgan Kajzerka



Polepszacze do pieczywa

Opis:

Jak sama nazwa mówi, polepszacz ten przeznaczony jest do kajzerek. Nadaje on świeżość, a także pozwala uzyskać znak na kajzerkach.

Parametry:

Czas mieszania	miesiarka spiralna
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	22 - 24°C
Naważka presy	2400 g
Garowanie	40 - 45 min
Czas pieczenia	15 min
Temperatura pieca	250°C

Składniki:

Mąka pszenna, enzymy, środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, GUMA GUAR

Chleb żytni wieloziarnisty



Opis:

Chleb żytni wieloziarnisty to bogaty chleb w swej formie. Został wzbogacony w ziarna słonecznika łuskanego oraz dodatkowo w ziarna siemienia lnianego. Często stosowany przy diecie odchudzającej. Pozytywnie wpływa na przemianę materii. Zmniejsza stężenie „złego cholesterolu”. Dodatkowo chleb został udekorowany płatkami żytnimi, co podkreśla jego szlachetny wygląd. Zalecany wypiek w formach. Świetnie smakuje z twarogiem, pomidorami czy miodem.

Znakomity dodatek do zup.

Receptura:

Mąka żytnia	50 kg
Naturalny kwas piekarski	50 kg
MIX	30 kg
Drożdże	3 kg
Woda	55 kg
Ciasto	188 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	4 min
Szybkie obroty	4 min
Temperatura ciasta	28-30°C
Leżakowanie ciasta	15 min
Naważka	ok. 570 g
Garowanie	45 min
Czas pieczenia	45 min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Płatki żytnie, słonecznik łuskany, siemię lniane, gluten, sól, suchy kwas żytni, słód jęczmienny, cukier, glukoza, enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- mieszankę należy namoczyć w wodzie 30 min. przed wytwarzaniem ciasta
- po okresie leżakowania, ciasto podzielić na kęsy i umieścić w foremkach
- po 2 minutach zerwać luft i wypiekać przy otwartym lufcie

Chleb żytni



Opis:

Chleb żytni stał się ostatnio produktem modnym i poszukiwanym przez konsumentów. Jest pieczywem treściwym. Ma bardzo dobry wpływ na samopoczucie. Często stosowany jest przy diecie odchudzającej. Pozytywnie wpływa na przemianę materii. Powoduje wrażenie „uczucia napełnienia”. Zmniejsza stężenie „złego cholesterolu”. Świetnie smakuje z dowolnymi dodatkami takimi jak pomidor, szynka, żółty ser czy z konfiturą. Zaleca się wypiek w foremkach, posypując mąką żytnią. Znakomity dodatek do zup.

Receptura:

Mąka żytnia	60 kg
Naturalny kwas piekarski	70 kg
MIX	8 kg
Drożdże	3 kg
Sól	2,3 kg
Woda	55 kg
Ciasto	198,3 kg

Składniki:

Gluten, suchy kwas żytni, słód jęczmienny, mąka żytnia, lecytyna sojowa na nośniku, glukoza, cukier, enzym ksylanaza, kwas askorbinowy

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	4 min
Szybkie obroty	4 min
Temperatura ciasta	28-30°C
Leżakowanie ciasta	15 min
Naważka	ok. 570 g
Garowanie	45 min
Czas pieczenia	45 min
Temperatura pieca	250°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Uwagi:

- po okresie leżakowania, ciasto podzielić na kęsy i umieścić w foremkach
- po 2 minutach zerwać luft i wypiekać przy otwartym lufcie

Ciabatta Graham



Opis:

Bułka bardzo sycąca. Posiada delikatny miękisz i delikatną skórę. Bułki są lekkie ich lekkość jest zasługą mieszanek mąk. Są pyszne, świetnie się komponują do kanapek z żółtym serem. Idealna na pierwsze śniadanie.

Receptura:

Mąka pszenna 550	50 kg
Mąka pszenna 1850	50 kg
MIX	15 kg
Drożdże	3 kg
Olej	2 kg
Woda	70 kg
Ciasto	190 kg

Parametry:

Czas mieszania:	
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	10 min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	30 min
Naważka	ok. 90 g
Garowanie	40 min
Czas pieczenia	15 min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Składniki:

Płatki ziemniaczane, mąka pszenna, sól, suchy kwas pszenny, gluten, słód pszenny, lecytyna sojowa, amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- po leżakowaniu ciasto należy rozwałkować na 1,5 cm
- wycinać skrobką prostokątne kęsy
- wypiekać z obfitym zaparowaniem



CERTYFIKAT



Jednostka certyfikująca

DQS CFS GmbH

akredytowana zgodnie z Przewodnikiem 65 ISO/IEC (normą ISO/IEC 17065) do certyfikacji wg standardu IFS i posiadająca umowę z właścicielami standardu IFS potwierdza niniejszym, że czynności przetwórcze przedsiębiorstwa



Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe DARPOL Dariusz Chodanienok

ul. Jasna 2a
64-810 Kaczory
Polska

COID: 31876

dla zakresu obowiązywania:

Produkcja mieszanek przyprawowych i środków funkcjonalnych dla przetwórstwa spożywczego pakowanych w opakowania z tworzyw sztucznych

10: Sypkie, inne składniki i dodatki
P12

spełniają wymagania standardu

IFS Food

(wersja 6, kwiecień 2014)

na poziomie wyższym.

Data audytu	2015-04-10
Kolejny audyt należy przeprowadzić w następującym okresie czasu	2016-02-08 2016-04-18
Data ważności certyfikatu	2016-05-29
Nr rejestracyjny certyfikatu	30950116 IFS
Frankfurt am Main	2015-05-19



DQS CFS GmbH

Dr. Sied Sadek
Dyrektor

Accredited Body: DQS CFS GmbH, August-Schanz-Straße 21, 60433 Frankfurt am Main





Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Uslugowe
"DARPOL" Dariusz Chodanienok
ul. Jasna 2A, 64-810 Kaczory

tel. 67 283 14 53, e-mail: biuro@darpoLeu
www.darpoLeu